

UN'OPPORTUNITA' CONCRETA

Se hai dai 14 ai 24 anni, e cerchi un corso di formazione che ti prepari concretamente al mondo del lavoro...

STAGE PROFESSIONALIZZANTI ALL'ESTERO

L'Agenzia Formativa, attraverso un proprio albo delle aziende alberghiere e ristoranti locali, nazionali ed esteri, ha la possibilità di agevolare l'inserimento lavorativo degli allievi. Contribuiscono ad ampliare il bagaglio tecnico-professionale le iniziative di promozione delle tradizioni gastronomiche e vinicole locali organizzate dall'Agenzia in collaborazione con le Istituzioni, gli Enti e le Aziende del territorio.



fondo sociale europeo



AGLIANO TERME

Regione San Rocco 74 - 14041 - 0141 954079



ASTI

Via Asinari 5 - 14100 - 0141 351420



Afp-Agenzia di formazione professionale delle colline astigiane



Afp-Agenzia di formazione prof



www.afp-collineastigiane.com



info@afp-collineastigiane.com

SCUOLA ALBERGHIERA

AFP COLLINE ASTIGIANE



per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

I PERCORSI

POF Piemonte
FSE 2014/2020

Durata: 2970 ore di cui 300 ore di stage il 3°anno

Periodo: Settembre – Giugno

Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 16 (con servizio di ristorante interno)

L'AFP Colline Astigiane propone corsi nell'ambito della Istruzione e Formazione Professionale.

Se hai dai **14 ai 25 anni** (non compiuti) e sei in uscita dalla scuola secondaria di I grado, puoi accedere ai corsi triennali:

Operatore della ristorazione

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti IL CUOCO | CHEF | AIUTO CUOCO

Terminato il percorso formativo, inizia la sua carriera nella brigata di cucina del grande albergo o del ristorante; affianca lo chef o capo partita ed è in grado di eseguire in autonomia preparazioni gastronomiche locali ed internazionali.

Durata: 2970 ore di cui 300 ore di stage il 3°anno

Periodo: Settembre – Giugno

Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 16 (con servizio di ristorante interno)



Operatore della ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande BARMAN | CAMERIERE SOMMELIER | BARTENDER

Terminato il percorso formativo, inizia la sua attività inserito nell'organico della brigata di sala o del bar sotto la guida del maître, del cameriere o del barista, affianca lo chef o capo partita ed è in grado di relazionarsi con la clientela, anche straniera, con professionalità, flessibilità e cortesia.

Durata: 2970 ore di cui 300 ore di stage il 3°anno

Periodo: Settembre – Giugno

Orario: dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 16 (con servizio di ristorante interno)



Il percorso di formazione (iscrizione e lezioni) è gratuito, in quanto il corso è finanziato attraverso i fondi F.S.E. Divise di servizio, libri di testo e servizio mensa è a carico della famiglia.

4°anno TECNICO DI CUCINA

Il Tecnico di Cucina potrà trovare occupazione in ristoranti, alberghi, attività di ristorazione collettiva e attività di ristorazione mobile come catering. Il Tecnico di Cucina, al termine del IV anno, sarà in grado di utilizzare metodologie, strumenti e informazioni specializzate per svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e di piatti allestiti.

4°anno TECNICO DI SALA

Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.